



MENÚ

madeira

SOPAS

SOPA DEL FUEGO \$10K

SOPA DE TOMATES AHUMADOS CON PIMIENTOS QUEMADOS A FUEGO DIRECTO, SERVIDA CON QUINOA TOSTADA AL SOL Y HOJAS FRESCAS DE ALBAHACA

Para su interés: Aporta vitaminas C, A, K, hierro y potasio.

CREMA DEL SOL \$10K

PREPARADA CON AHUYAMA, ZANAHORIA Y NARANJAS FRESCAS, SERVIDA CON SEMILLAS DE GIRASOL Y CROTONES

Para su interés: Rica en potasio, fósforo, calcio y magnesio; vigoriza las mentes cansadas, su aroma estimula el apetito, Además contiene vitaminas A, C, B

DE NUESTRA TIERRA \$14K

PREPARADA CON VERDURAS FRESCAS, SERVIDA CON POLLO DESMECHADO Y PAN TOSTADO

Para su interés: Rica en vitaminas A Y C, Aporta minerales como el potasio, magnesio, calcio y cobre.

CAZUELA DE MARISCOS \$57K

CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, MEJILLÓN, PESCADO Y LANGOSTINO, SOBRE UNA BASE DE TOMATES, PIMIENTOS Y LECHE DE COCO, PERFUMADA CON VINO BLANCO. ACOMPAÑADA DE ARROZ CON COCO.

NUESTROS APERITIVOS

CEVICHE \$18K

PREPARADO CON PESCADO BLANCO DE TEMPORADA, CEBOLLA MORADA, LIMÓN Y CILANTRO; SERVIDO CON AGUACATE Y MAÍZ CROCANTE

🔥 PULPO ACEVICHADO \$53K

PULPO EN COCCIÓN LENTA, SERVIDO CON MAYONESA DE ROCOTO Y CROCANTES DE MAÍZ

ENSALADA CAPRESE \$24K

TOMÁTICOS FRESCOS, TOMATES DESHIDRATADOS, QUESO DE BÚFALA, RUGULA, PESTO Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

TABLA DE QUESOS Y ANTIPASTO \$60K

VARIEDAD DE QUESOS MADUROS, ALCACHOFAS, ESPÁRRAGOS, TOMATES SECOS Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADOS DE EMBUTIDOS, ACEITUNAS MARINADAS Y PAN AL AJO. (DE 2 A 3 PAX)

CARPACCIO DE LOMO \$38K

FINOS CORTES DE RES EN COSTRA DE PIMIENTAS, SERVIDO CON QUESO MADURO, MARINADA CÍTRICA Y PAN MARCADO A LA PARRILLA

MOZARELLA APANADA \$16K

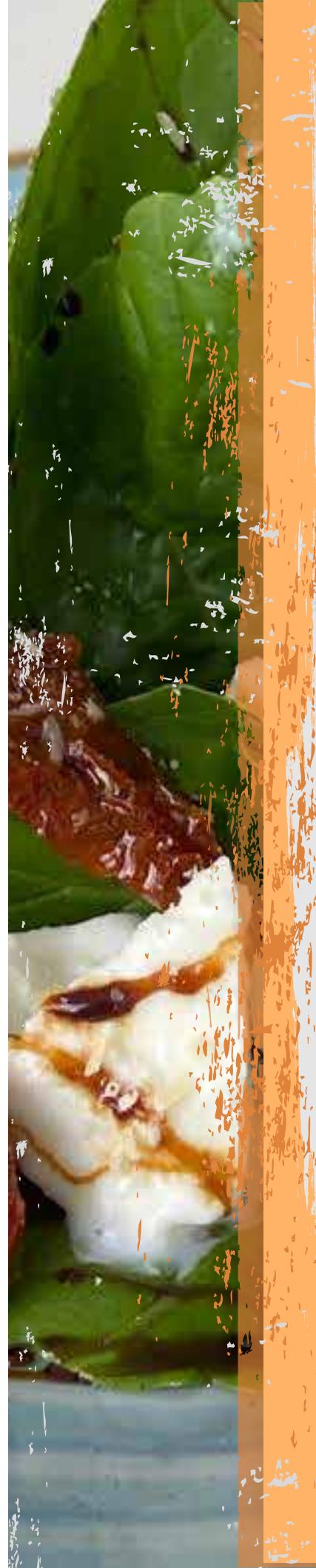
SERVIDAS CON MERMELADA DE TOMATES Y DULCE DE BALSÁMICO

EMPANADAS MARINERAS \$26K

EMPANADAS CROCANTES RELLENAS DE MARISCOS Y ACOMPAÑADA CON AJÍ DE COCO (4 UNIDADES)

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
PROPINA SUGERIDA DE 10% SOBRE EL VALOR FINAL DE LA CUENTA
PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS





POKE BOWLS

POLLO \$22K

SERVIDO CON ARROZ INTEGRAL, ZANAHORIA, ESPINACAS, CHAMPIÑÓN FRESCO, PIÑA, SEMILLAS DE AJONJOLÍ NEGRO; ADEREZADO CON VINAGRETA DE JENGIBRE, SALSA TERIYAKI Y CILANTRO

VEGETARIANO \$18K

VARIEDAD DE HOJAS VERDES, QUESO DE SOYA, COUS COUS, AGUACATE, VARIEDAD DE FRUTOS SECOS, CEBOLLA ENCURTIDA, TOMATE, ACEITUNAS, PEPINO Y FRIJOL BLANCO.

CON PULPO \$63K

CEBOLLA MORADA, MANGO, VERMICELLI DE ARROZ, TOMATE, AGUACATE Y ADEREZADO CON YOGURT, LIMÓN Y CILANTRO.

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO AL PANKO \$25K

BASTONES DE POLLO APANADO, LECHUGAS FRESCAS, ZANAHORIAS MARINADAS EN ACEITE DE SÉSAMO, MANGO, AJONJOLÍ, BRÓCOLI, VERCELLI DE ARROZ Y SALSA TERIYAKI PICANTE.

ENSALADA INN \$25K

MÉZCLUM DE LECHUGAS, ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA, TOMATES CONFITADOS, NUECES, CHAMPIÑONES, PIMENTÓN ASADO, ALCACHOFAS, MANZANA VERDE, QUINUA, ACEITUNAS Y AGUACATE. ADEREZO DE MOSTAZA DIJON Y MIEL.

ENSALADA DE ROAST BEEF \$38K

LÁMINAS DE RES, MÉZCLUM DE LECHUGAS, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, QUINUA TOSTADA, CIRUELAS PASAS, MAZORQUITAS BABY, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y SALSA DE AJO.

ENSALADA DE SALMÓN \$52K

SALMON MARINADO EN MIEL, SOYA Y ACEITE DE SÉSAMO, MÉZCLUM DE LECHUGAS, QUESO MOZZARELLA, PARMESANO, CROTONES DE PAN, ALCACHOFAS, MANZANA VERDE Y TOMATE CHERRY.

CREPES

LOMO A LA PIMIENTA \$41K

RELLENO CON JULIANAS DE LOMITO EN SALSA DE PIMIENTA Y CHAMPIÑÓN, BAÑADO EN SALSA CREMOSA DE QUESO

POLLO AL CURRY \$24K

FILETES DE POLLO EN SALSA CURRY CON UVA PASA, PIÑA Y NUECES, SERVIDO CON ZANAHORIAS FRESCAS MARINADAS CON AJONJOLÍ

VEGGIE \$32K

CHAMPIÑONES SALTEADOS, TOMATES SECOS, TOMATE FRESCO, SALSA PESTO Y QUESO MOZZARELLA

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
PROPINA SUGERIDA DE 10% SOBRE EL VALOR FINAL DE LA CUENTA
PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS



WOK

ARMELO USTED MISMO

\$49K

*PORCIÓN ADICIONAL DE CAMARÓN . . \$16K

BASE (1 OPCIÓN)

ARROZ PREMIUM / ESPAGUETTI

VEGETALES (4 OPCIONES)

PIMENTÓN / ZANAHORIA / CEBOLLA / CABOLLÍN / CEBOLLA PUERRO / RAÍZ CHINA / ESPINACA /
ZUCHINI / BRÓCOLI / CHAMPIÑÓN / PORTOBELLO

CARNES, PESCADOS Y MARISCOS (2 OPCIONES)

POLLO / LOMITO DE RES / JAMÓN DE CERDO / CALAMAR / CAMARÓN* / PESCADO BLANCO /
SALMÓN FRESCO / JULIANAS DE CERDO

PASTAS DE GOURMET

ARMELO USTED MISMO

\$61K

*PORCIÓN ADICIONAL DE CAMARÓN . . \$16K

BASE (1 OPCIÓN)

ESPAGUETI / PENNE / FETTUCCINE / FUSILLI

SALSAS (1 OPCIÓN)

POMODORO / CARBONARA / BOLOGNESA/ PESTO / ALIOLI /ALFREDO /ARRABIATA

CARNES, PESCADOS Y MARISCOS (2 OPCIONES)

POLLO / LOMITO DE RES /TOCINO / SALMÓN FRESCO / JAMÓN DE CERDO / SALCHICHA ITALIANA /
CALAMAR / CAMARÓN*

VEGETALES (4 OPCIONES)

BRÓCOLI / ZANAHORIA / PIMENTÓN / PORTOBELLO / CHAMPIÑÓN PARIS / ZUCCHINI / ESPINACA / ALBAHACA
/ ALCACHOFA / ACEITUNAS / AJO / CEBOLLA

QUESOS (2 OPCIONES)

PARMESANO / GRUYERE / TILSIT / ROQUEFORT / AZUL

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
PROPINA SUGERIDA DE 10% SOBRE EL VALOR FINAL DE LA CUENTA
PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS



PLATOS PRINCIPALES

BIFE DE CHORIZO \$40K

LOMO ANCHO DE RES CON CHIMICHURRI DE MORRONES, GRANOS DE MAZORCA, CREMA DE LECHE Y TOCINETA, PAPA MARINADA Y DORADA.

LOMO DE RES PORTOBELLO \$49K

SOLOMITO DE RES CON CHAMPIÑÓN PORTOBELLO PARRILLADO, SERVIDO SOBRE PURÉ DE PAPA Y AHUYAMA CON SALSA DE QUESO AZUL Y TOCINETA.

TOCINO CONFITADO \$30K

CORTE DE 250 GR CONFITADO EN SALSA DE TAMARINDO, ACOMPAÑADO DE CREMOSO PURÉ DE YUCA, ENSALADA FRESCA ADEREZADA CON VINAGRE DE VINO TÍNTO

SOBRE BARRIGA \$34K

CORTE DE 200 GR COCIDO, BAÑADO EN HOGAO CRIOLLO, ACOMPAÑADO DE PAPAS CRIOLLAS EN MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS Y ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE CHERRY Y MICRO ZANAHORIAS ADEREZADO CON ACEITE DE OLIVA Y CHIMICHURRY

PECHUGA RELLENA MADEIRA \$31K

RELLENO DE MAÍZ, QUESO UNTUOSO, CHORIZO Y ESPINACAS. SERVIDO SOBRE UN CREMOSO PURÉ DE PAPA AMARILLA, ESPÁRRAGOS Y SALSA DE UVAS.

COSTILLAS DE CERDO \$54K

COCCIÓN AL VACÍO X 12HR, BAÑADAS EN BBQ DE LA CASA, ACOMPAÑADAS PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRESCA

1/2 POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA \$49K

MARINADO CON HIERBAS, CERVEZA Y NARANJA, PARRILLADO Y SERVIDO CON CHIMICHURRI, PAPA CRIOLLA ROSTIZADA Y MAYONESA DE AJO.

RISOTTO MAR Y TIERRA \$38K

PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES, CAMARONES, PEPPERONI Y TOMATES DESHIDRATADOS; SERVIDO CON LOMO DE RES Y QUESO PARMESANO.

SALMÓN A LA ITALIANA \$68K

PAVE DE SALMÓN, SERVIDO SOBRE UNA SALASA POMODORO Y ACOMPAÑADO CON HOJAS FRESCAS DE RUCULA Y ALBAHACA MARINADAS EN ACEITE DE OLIVA Y BALSÁMICO, BURRATA DI BÚFALA Y PAN TOSTADO.

SALMÓN DEL ATLANTICO \$42K

SERVIDO CON CHIMICHURRI DE CÍTRICOS Y CREMOSO PURÉ DE PLÁTANO MADURO, SOBRE UNA SALSA DE CARAOTAS.

ENCOCAO DE MARISCOS \$64K

CAMARÓN, CALAMAR, PULPO Y PESCADO BLANCO CON SOFRITO DEL PACÍFICO, LECHE DE COCO, ACOMPAÑADO DE ARROZ CON COCO.

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
PROPINA SUGERIDA DE 10% SOBRE EL VALOR FINAL DE LA CUENTA
PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS

SÁNDWICH Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE LA CASA \$27K

CON JUGOSA CARNE DE RES HECHA EN CASA, TOCINETAS CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS EN SALSA BBQ, QUESO CHEDDAR FUNDIDO, VEGETALES FRESCOS, MAYONESA DE LA CASA ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$34K

HONGO PORTOBELLO A LA PARRILLA, PIMENTÓN ESCALIBADO, RELISH DE PEPINO, TOMATE, AGUACATE Y QUESO MOZZARELLA.

HAMBURGUESA DE POLLO \$24K

160 GR DE FILETE DE PECHUGA, LECHUGA, TOMATE, QUESO AMARILLO, TOCINETA CON CEBOLLAS GRILLADAS EN BBQ; ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

SANDWICH CLUB INN \$22K

TRES TAJADAS DE PAN, RELLENAS CON VEGETALES, PECHUGA DE POLLO, TOCINETA, JAMÓN DE PIERNA, QUESO AMARILLO, HUEVO FRITO Y MAYONESA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA

SANDWICH DE ROAST BEEF \$22K

CON FINAS LÁMINAS DE RES, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, PEPINILLOS, LECHUGA, TOMATE, QUESO AMARILLO Y MAYONESA DE AJO; ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

POSTRES

QUESILLO DE LA CASA \$12K

BAÑADO CON CARAMELO Y ACOMPAÑADO DE RASPADO DE LULO

CHESSE CAKE DE LA CASA \$15K

VARIAMOS SEGÚN LA TEMPORADA

SELECCIÓN DE HELADOS \$9K

PREGUNTE POR NUESTRA VARIEDAD Y SELECCIONE HASTA 3 SABORES

TORTA DE CHOCOLATE \$16K

SERVIDA CON HELADO DE AMARETTO Y FUNGE DE CHOCOLATE CALIENTE

CREPPE DE NUTELLA \$19K

SERVIDA CON CHANTILLY DE AREQUIPE, HELADO Y SALSA INGLESA DE NARANJA

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$19K

SERVIDO CON HELADO DE LA CASA

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
PROPINA SUGERIDA DE 10% SOBRE EL VALOR FINAL DE LA CUENTA
PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS